Vilnius, 2021 m. spalio 20 d.

**Kulinarinis Aukštaitijos paveldas: nuo močiutės receptų iki praeitį atgaivinančio skilandžio**

**Didžiausias Lietuvos etnografinis regionas Aukštaitija pasižymi neišsemiamais per daugybę amžių sukaupto kulinarinio paveldo klodais. Aukštaičiai ne tik garsėja įvairiais kepiniais bei iš miltų gamintais virtiniais ar blynais, bet ir skirtingais mėsos bei pieno produktais – skilandžiais, lašiniais, rūgpieniu ar saldaus pieno sūriu. Anot aukštaitiškas pieno ir mėsos gaminių tradicijas savo ūkyje puoselėjančio Audriaus Banionio, kurio produkciją galima nusipirkti artimiausioje „Lidl“ parduotuvėje, noras išlaikyti šių produktų autentiškumą atkeliauja iš vaikystėje matyto pavyzdžio.**

Aukštaitijoje gimęs ir augęs A. Banionis pasakoja, kad jo šeima visada gyveno ūkiškai, tad ir mėsos, ir pieno gaminiai visa laiką buvo šalia bei užėmė svarbią kasdienybės dalį.

„Tiek mes, tiek kiti aukštaičiai būdavo linkę gyventi taip, kad savo namuose turėtų kuo daugiau namų gamybos produktų iš savo užaugintų gyvulių ar derliaus – rūkytų mėsos gaminių, skilandžių ar dešrų bei įvairių pieno produktų – varškės sūrio, grietinės ar sviesto. Juos valgydavome tiek vienus, tiek su duona, naudodavome įvairių patiekalų gamybai ar pagardinimui“, – sako ūkininkas.

**Itin vertinamas produktų autentiškumas**

Anot pašnekovo, jo aukštaitiškos šaknys paskatino ir Margininkų kaime esančio ūkio, kuriame auginami galvijai, gaminami mėsos ir pieno produktai, kūrimą: „Tai neabejotinai ateina iš šeimos. Vaikystėje nuolat matydavau, kaip šie gaminiai yra ruošiami, kaip vertinamas ir gerbiamas jų autentiškumas. Kartais pajuokauju, kad nenuostabu, jog šiandien esu ūkininkas, nes nuo pat mažens labiausiai mėgdavau žaisti „fermas“.“

A. Banionis pratęsia, kad kaimiškas rūgpienis, saldaus pieno sūris, šaltiena, įvairūs paštetai ir skilandžiai būdavo tie produktai, kuriuos buvo galima rasti kiekvieno tikro aukštaičio namuose.

„Dėl to dažniausiai aukštaičiai prie savo pirkios laikydavo kiaules, kiek rečiau augindavo karves ar ožkas, iš kurių gaudavo pieną. Tiesa, nebūdavo apsieinama ir be kitų gyvūnų – triušių, vištų ar kalakutų“, – teigia ūkininkas.

**Mintimis nukelia į močiutės kaimą**

A. Banionis akcentuoja, kad šiandien jo ūkyje gaminant įvairius mėsos ir pieno produktus dažnai yra naudojamasi mamos receptais ar senovinėmis knygomis. Tačiau tikrasis gaminių skonis gimsta nuolat bandant ir ragaujant.

„Mūsų produkcijos skonis privalo priminti vaikystę – jei atsipjovus kąsnelį skilandžio ar saldaus pieno sūrio pajuntame užplūstančią nostalgiją, tokį gaminį leidžiame į rinką. Džiaugiamės, kad iš klientų sulaukiame atsiliepimų, jog tokį efektą pasiekti pavyksta – pirkėjai dažnai sako, kad ragaudami mintimis nusikelia pas močiutę į kaimą“, – teigia ūkininkas.

Anot jo, protėvių kulinarines tradicijas yra stengiamasi išsaugoti būtent dėl visos šalies gyventojų: „Šiandien daugybė mėsos ir pieno produktų yra sintetiniai, jų skonis suvienodėjęs. Todėl ir norime, kad tie, kurie kadaise yra ragavę tokių gaminių, atgaivintų primirštus prisiminimus, nes valgydami tradicijomis alsuojantį maistą galime nusikelti į labai tolimą praeitį. Na o tiems, kurie tokio skilandžio ar dešros ragavę nėra, suteikiame progą susikurti naujus prisiminimus ir bent minimaliai prisiliesti prie to, kaip gyveno mūsų močiutės ir seneliai.“

**Pirkėjai – išsiilgę autentiškos produkcijos**

Anot ūkininko, judėti į priekį ir nenustoti augti nuolat skatina noras su aukštaitiškais mėsos ir pieno produktais supažindinti kuo daugiau gyventojų. Jo teigimu, dar pernai, pačiame pandemijos įkarštyje, tokią galimybę suteikė prekybos tinklas „Lidl“.

„Itin vertiname užmegztą ryšį su „Lidl“, nes bendradarbiaudami su prekybos tinklu jaučiamės gerbiami ir įvertinami, o mūsų gaminami produktai atsidūrė arčiau visos Lietuvos gyventojų namų. Apskritai, „Lidl“ noras puoselėti glaudžias partnerystes su mažaisiais gamintojais atneša didžiulės naudos visiems – laimi ne tik didesnio palaikymo sulaukiantys vietiniai ūkininkai ir tiekėjai, bet ir natūralios bei autentiškos produkcijos pasiilgę pirkėjai“, – teigia A. Banionis.

**Daugiau informacijos:**  
Dovilė Ibianskaitė

Korporatyvinių reikalų ir komunikacijos departamentas

UAB „Lidl Lietuva“

Tel. +370 66 560 568

dovile.ibianskaite@lidl.lt